

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Betterave nature 	Pommes de terre échalote		Macédoine mayonnaise	Pâté de foie <i>S/viande s/porc : p. de terre sauce tartare</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Lasagnes à la bolognaise <i>S/viande : Lasagne saumon</i>	Sauté de dinde sauce paprika <i>S/viande : croq végétarien</i>		<i>Couscous de légumes BIO (aromates non bio)</i> 	Colin d'Alaska sauce agrumes
	***	Haricots verts braisés		***	Purée de carottes
PRODUIT LAITIER	Saint Paulin	Saint morêt 		Fraidou	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Liégeois chocolat	Clémentine		Galette des rois	Kiwi 

P.A. n°3

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Chou rouge et raisins vinaigrette	Betterave nature 		Carottes râpées vinaigrette	Taboulé (semoule BIO) 
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf aux oignons <i>S/viande : tarte aux légumes</i>	Saucisse de Toulouse <i>S/viande S/porc : tortilla</i>		<i>RIZ BIO à la cantonnaise</i> 	Colin d'Alaska pané 
	Tortis	Lentilles au jus		***	Chou-fleur béchamel
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré 	Mimolette		Edam	Fondu président
DESSERT	Pomme	Flan vanille		Purée pomme mangue	Poire

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade fantaisie : céleri pomme, raisin

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.



ECOLE DE PELLEPORT

Semaine n°04 : du 19 au 23 Janvier 2026



VEGETARIEN
VENDREDI



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
ENTRÉE	Salade de pâtes tricolore (pâtes BIO)	Betterave nature		Chou chinois vinaigrette au citron	Salade de pommes de terre échalote
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Parmentier de bœuf au potiron <i>S/viande : parmentier de poisson au potiron</i>	Colin d'Alaska sauce safranée		Sauté de porc au gingembre et miel <i>S/viande s/porc : Colin d'Alaska gingembre et miel</i>	Bouchées de blé panées
	***	Blé		Nouilles à la chinoise	Haricots beurre braisés
PRODUIT LAITIER	Fromage frais sucré	Gouda		Fraidou	Yaourt aromatisé
DESSERT	Orange	Pomme		Moelleux coco ananas	Banan

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade de pâtes tricolore : pâtes, poivron, olive
Salade fantaisie : céleri pomme, raisin
Duo d'hiver : radis blanc, carotte râpée

P.A. n°5

Semaine n°05 : du 26 au 30 Janvier 2026

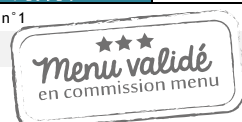
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VEGETARIEN VENDREDI
ENTRÉE	Crêpe au fromage	Chou fleur vinaigrette		Betterave nature	Duo d'hiver vinaigrette aux agrumes (carotte BIO)
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Emincé de poulet sauce suprême <i>S/viande : omelette</i>	Sauté de bœuf au jus <i>S/viande : croq végétarien</i>		Chili sin carne	Parmentier de poisson
	Carottes BIO braisées	Penne rigate		(riz BIO)	***
PRODUIT LAITIER	Yaourt nature sucré	Mimolette		Fromage frais aux fruits	Camembert
DESSERT	Clémentine	Pomme		Cookie	Kiwi

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande / Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Carotte râpée vinaigrette		Chou chinois	Macédoine de légumes
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Pomme de terre à la savoyarde <i>S/viande : nuggets de blé s/porc : Pomme de terre à la savoyarde sans porc</i>	Colin d'Alaska meunière		Tandoori de légumes aux pois chiches et risetti	Goulash de bœuf <i>S/viande : croq végétarien</i>
PRODUIT LAITIER	Fraidou	Fromage frais sucré		***	Semoule
DESSERT	Poire	Crêpe de la chandeleur		Clémentine	Crème dessert caramel

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade pastourelle : pâte, poivron, tomate
Semoule fantaisie : semoule, tomate, maïs

P.A. n°2

JOURNÉE MONDIALE DES LÉGUMINEUSES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade pastourelle	Tarte butternut		Salade verte	Semoule fantaisie
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : tarte au fromage</i>	Curry de lentilles corail		Coquillettes à la bolognaise BIO (oignons non bio) <i>S/viande : omelette sauce basquaise</i>	Colin d'Alaska sauce bretonne
PRODUIT LAITIER	Petits pois au jus	RIZ BIO		*** <i>S/viande : coquillettes</i>	Carottes braisées
DESSERT	Emmental	Petit moulé nature		Fromage frais au sel de Guérande	Tomme blanche
	Kiwi	Liégeois chocolat		Purée pomme vanille	Clémentine

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernant l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°3



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande / Œuf de France



Pêche responsable





	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Salade verte nature	Carotte râpée BIO ciboulette		Chou blanc vinaigrette au miel	Salade des incas BIO
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Hachis Parmentier <i>S/viande : parmentier de poisson</i>	Emincé de dinde sauce crème oignons <i>S/viande : feuilleté au fromage</i>		Tajine de légumes	Beignets de poisson
PRODUIT LAITIER	***	Haricots verts braisés		Semoule BIO (aromates non BIO)	Epininards béchamel
DESSERT	Yaourt aromatisé	Saint-Paulin		Edam	Vache qui rit
	Pomme	Beignet de Mardi gras		Crème caramel	Cocktail de fruits

TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

P.A. n°4

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°5



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE
AU PLUS PRES DES TERRITOIRES


ENTRÉE

PLAT & ACCOMPAGNEMENT

PRODUIT LAITIER

DESSERT

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
				



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

P.A. n°1

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
	Salade verte aux croutons nature	Taboulé (semoule BIO)		Potage de potiron ou Carottes râpées 	Haricots verts vinaigrette 
	Macaronis BIO carbonara <i>S/viande : omelette</i> <i>S/porc : Macaronis BIO carbonara volaille</i>	Colin d'Alaska pané		Blé 	Goulash de bœuf  <i>S/viande : croq à l'italienne</i>
	*** <i>S/viande : Macaronis BIO</i> <i>S/porc : ***</i>	Carottes braisées		aux haricots rouges à la mexicaine	Purée de brocolis
	Fromage blanc aux fruits	Yaourt aromatisé		Fondue président	Gouda
	Madeleine	Poire		Purée pomme fraise	Flan nappé caramel

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°2



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande / Œuf de France



Pêche responsable



UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

ECOLE DE PELLEPORT



Semaine n°12 : du 16 au 20 Mars 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Salade de riz fantaisie	Salade coleslaw		Taboulé égyptien	Crêpe au fromage
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Poulet rôti <i>S/viande : nuggets de blé</i>	Raviolis de volaille <i>S/viande : Raviolis de légumes</i>		Faboulettes à la patate douce BIO	Colin d'Alaska sauce tomate
	Haricots verts braisés	***		Purée de carottes au cumin	Epinards béchamel
PRODUIT LAITIER	Edam	Coulommiers		Yaourt nature sucré	Fromage frais au sel de Guérande
DESSERT	Pomme	Liégeois chocolat		Sablé amande citron	Poire

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade antillaise : riz, poivron, ananas
Salade de perles à l'italienne : perles, olive, tomate
Taboulé égyptien : semoule, tomate, poivron, coriandre
Salade coleslaw : carottes, chou blanc, mayonnaise

P.A. n°3

Semaine n°13 : du 23 au 27 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Betterave ciboulette nature	Macédoine mayonnaise		Radis beurre	Saucisson à l'ail <i>S/viande S/porc : œuf dur mayonnaise</i>
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Sauté de bœuf marengo <i>S/viande : croq végétarien</i>	Cassoulet <i>S/viande : Colin pané s/porc : cassoulet sans porc</i>		Dahl de pois chiche	Colin d'Alaska sauce citron
	Poêlée de légumes	*** <i>S/viande : haricots blancs S/porc : ***</i>		RIZ BIO	Carottes crème curcuma
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé	Emmental		Saint Nectaire	Petit moulé ail et fines herbes
DESSERT	Pomme	Crème dessert caramel		Tarte aux poires	Orange

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble
UNE ALIMENTATION SAINE & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE	Carottes râpées vinaigrette 	Macédoine mayonnaise		Salade des incas 	Chou blanc vinaigrette au miel
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	 Goulash de bœuf <i>S/viande : tortilla</i>	Rôti de porc à l'ancienne <i>S/viande s/porc : nuggets de blé</i>		 Croq blé épinards fromage	 Marmite de poisson
PRODUIT LAITIER	Purée de patate douce	Lentilles au jus		Haricots beurre braisés	Blé
DESSERT	Fromage frais aux fruits	Fondu président		Saint Paulin	Yaourt sucré
	Madeleine	Pomme		Purée de pomme	Banane



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Salade des incas : riz, maïs, carotte
Salade arlequin : pomme de terre, maïs, petits pois

P.A. n°5

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
ENTRÉE		Betterave nature		Salade verte 	Salade arlequin
PLAT & ACCOMPAGNEMENT		Chili sin carne 		Lasagnes bolognaise <i>S/viande : lasagnes au saumon</i>	 Sauté de dinde aux abricots secs <i>S/viande : colin pané</i>
PRODUIT LAITIER		(riz BIO)		***	 Carottes braisées
DESSERT		Edam		Saint Morêt	Brie
		Pomme		Poire	Dessert de Pâques

BIO

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°1



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande / Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES

NOM DU RESTAURANT

Semaine n°16 : du 13 au 17 Avril 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Concombre ciboulette nature	Taboulé libanais (boulgour BIO)		Salade de blé tomate maïs	Salade verte nature
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Saucisse de Toulouse <i>S/viande s/porc : Croq à l'italienne</i>	Colin d'Alaska meunière		Omelette au fromage	Tortis bolognaise BIO (aromates non bio) <i>S/viande : beignets de poisson</i>
	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes		Petits pois au jus	*** <i>S/viande : Tortis BIO</i>
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Petit moulé ail et fines herbes		Yaourt nature sucré	Emmental
DESSERT	Flan caramel	Cocktail de fruits		Kiwi	Liégeois vanille

TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

STaboulé libanais :
boulgour, tomates,
poivrons, cumin,
coriandre

P.A. n°2

Semaine n°17 : du 20 au 24 Avril 2026

Vacances scolaires

VEGETARIEN

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE					
PLAT & ACCOMPAGNEMENT					
PRODUIT LAITIER					
DESSERT					

Le picto BIO indique une recette respectant les exigences du règlement CE n°889/2008. Pour les recettes contenant moins de 100% de produits BIO, l'ingrédient BIO sera précisé dans le libellé du plat.

Les labels de qualité (sauf BIO) concernent l'ingrédient majoritaire de la recette.

P.A. n°3



NOM DU RESTAURANT

Semaine n°18 : du 27 Avril au 1er Mai 2026

Vacances scolaires

VEGETARIEN

Férié

LUNDI

MARDI

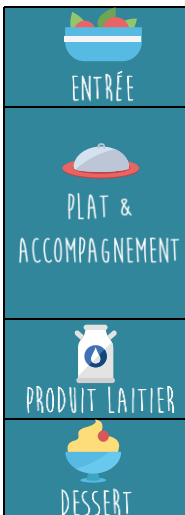
MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES



P.A. n°4



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Label rouge



Viande/Œuf de France



Pêche responsable



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAINES & NATURELLE
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES